

BUFFET DÉCORÉ + FOOD TRUCK

La formule parfaite pour les grandes occasions ! Un buffet froid décoré et mis en scène avec soin pour être le plus joli et le plus appétissant possible.

Le food truck pour vous préparer des plats chauds minute et rendre votre évènement tout simplement parfait.

CONTENU

Reportez-vous à la carte P.02 pour les créations froides et à la carte P.03 pour les créations chaudes

**CRÉATIONS SALÉES CHAUDES & FROIDES
+ CRÉATIONS SUCRÉES CHAUDES & FROIDES
+ BOISSONS EN OPTION**

**COMPOSEZ UN MENU
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)
Tables pour dresser le buffet, plateaux de service et décorations)

CONDITIONS

À PARTIR DE : 50 personnes

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Frais de déplacement et de privatisation

RÉSERVATION & PAIEMENT

Voir conditions de vente

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

Accès à deux prises secteur ou
supplément pour autonomie énergétique



**33€
/PERS**

FORMULE DÎNER

4 créations salées
(3 froides + 1 chaude)
+ 2 création sucrée
(1 froide + 1 chaude)

FORMULE BRUNCH

1 boisson fraîche + 1 boisson chaude
+ 2 créations sucrées
(1 froide + 1 chaude)
+ 2 créations salées
(1 froide + 1 chaude)

FORMULE ENFANT

1 boisson fraîche
+ 1 boisson chaude
+ 1 création sucrée (chaude ou froide)
+ 1 création salée (chaude ou froide)

19 € / PERS

BUFFET DÉCORÉ + FOOD TRUCK

MENU FROID

CRÉATIONS SALÉES

TARTINE D'AVOCAT*

- Pain aux graines, fromage frais, avocat, jeunes pousses & graines de grenades

MINI POKÉ BOWL

- Riz rouge, émincé végétal maison, légumes de saison & sauce tahini

PLANCHE DE TARTINADES*

- Houmous, crème de betterave & feta et focaccia maison

BRUSCHETTA

- Focaccia maison, légumes de saison et aromates

VERRINE GASPACHO*

- Betterave, fraise, feta, basilic & gressin

NACHOS*

- Nachos maison, guacamole & sauce cheddar

MUFFINS SALÉS

- Fromage de brebis, tomates séchées & romarin

MINI SALADE CÉSAR*

- Salade Romaine, émincé végétal maison, oignons frits, croutons aillés, copeaux de parmesan et sauce César.

CRÉATIONS SUCRÉES

GRANOLA BOWL*

- Fromage blanc, fruits frais, sirop d'érable et granola

SMOOTHIE BOWL

- Graines de chia, smoothie de fruits rouges & granola

FONTAINEBLEAU

- Fromage blanc, chantilly & smoothie de fruits rouges

COOKIES GOURMANDS

- Chocolat ou Choco-noisettes

BANANA BREAD

- Banane & chocolat

CARROT CAKE

- Cannelle & noix

VIENNOISERIES

- Assortiment de chocolatines, croissants & pains aux raisins

CRUMBLE

- Pommes & noix

MUFFINS

- Framboises & chocolat blanc



COMPLET
DÉCORÉ
LIBERTÉ

BOISSONS

FRAICHES

- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Kéfir maison citron-figues

BUFFET DÉCORÉ + FOOD TRUCK

MENU CHAUD

CRÉATIONS SALÉES

AVOCADO TOAST

- Pain au graines, fromage fouetté, avocat, œuf au plat, jeunes pousses & grenades

TARTINE D'OEUFS BROUILLÉS

- Pain grillé, fromage fouetté, oeufs brouillés, & roquette

FALAFELS x3 *

- avec sauce aux yaourt et à la menthe

GOUGÈRES BRÉSILIENNES (pão de queijo)

- Farine de manioc & fromage

CRÉATIONS SUCRÉES

Mi-CUIT AU CHOCOLAT

BRIOCHE PERDUE

- Caramel au beurre salé & chantilly



BOISSONS

CHAUDES

- Thé à la menthe
- Café do Brazil

FRAICHES

- Citronnade
- Thé glacé
- Kéfir citron et figues



créations végétaliennes

★ créations végétaliennes sur demande

OPTIONS

PIZZA NAPOLITAINE AU LEVAIN

Margherita : Base tomate, mozzarella, emmental, basilic frais

Chèvre-Miel : Base crème, mozzarella, chèvre, miel & roquette (+3€/pers)

Gorgonzola : Base tomate, mozzarella, gorgonzola AOP & noix (+3,50€/pers)

Reblochon : Base crème, mozzarella, reblochon AOP, pomme de terre, champignon frais (+4€/pers)

4 fromages : Base tomate, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola AOP (+4€/pers)



CONDITIONS DE VENTE

- La date est bloquée lorsque le devis est signé
- Un acompte de 30% est à verser le jour de la signature du devis
- La prestation est validée à la réception de l'acompte
- Le solde est à verser 2 jours avant la prestation au plus tard
- L'annulation d'une prestation doit être formulé par écrit. L'acompte versé ne pourra être remboursé
- Le prix du déplacement est de 1,50€/km depuis notre local au Domaine du Pas de l'âne à Mios



PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

ACCESSIBILITE & RELIEF

- Le food truck mesure 6m50 de longueur sur 2m50 de largeur pour 3m30 de hauteur
- Des manoeuvres peuvent être nécessaires, le terrain doit être plat et spacieux (8m x 4m minimum)

ELECTRICITE ET EAU

- Le food truck doit être branché sur 2 prises secteur. Nous disposons de 2 rallonges de 25m.
- Pour fonctionner correctement sans risques de surcharges, la puissance requise est de 2x 3500 w
- Si le branchement à l'électricité n'est pas possible, nous pouvons fonctionner sur groupe électrogène (90dB). Un supplément sera demandé.

MISE EN PLACE

- Compter 2h d'installation avant le début du service
- Compter 1h de rangement avant notre départ

DUREE DE LA PRESTATION

- Entre 4h et 5h selon la prestation. Des frais de privatisation du food truck seront appliqués.

HAUTEUR/LONGUEUR



LARGEUR

